

Penne mit Pilzen, Aubergine und Zucchini

Nudel-Gerichte » Penne

Zutaten (4 Personen)

- » 1 Zucchini
- » 1 kl. Aubergine(n)
- » 2 Zwiebel(n)
- » 2 Knoblauchzehe(n)
- » 350g Pilze (gemischt)
- » 100g Frühstücksspeck
- » 3 EL Öl
- » 1 Zweig Rosmarin
- » 1 Zweig Thymian
- » 2 EL Tomatenmark
- » 1 EL Zucker
- » 250ml Rotwein
- » 250ml Schlagsahne
- » 500g Penne
- » Salz & Pfeffer

Bewertung



Beschaffung

manchmal im Discounter



Kosten

6-10€



Zubereitungszeit

31-60min

Zubereitung

1. Zucchini und Aubergine waschen, putzen und in Würfel bzw. Scheiben teilen. Zwiebeln und Knoblauch abziehen, fein würfeln. Pilze abreiben, putzen und evtl. klein schneiden. Den Speck in schmale Streifen teilen und im heißen Öl knusprig ausbraten. Vorbereitete Zutaten dazugeben und unter Rühren andünsten.

2. Die Kräuter abbrausen und trockentupfen. Wie Tomatenmark und Zucker zum Gemüse geben. Wein sowie Sahne angießen, aufkochen lassen und ca. 10min garen.

3. In der Zwischenzeit die Nudeln in kochendem Salzwasser nach Packungsangabe bissfest garen. In ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.

4. Die Soße evtl. mit etwas Soßenbinder andicken. Mit Salz und Pfeffer pikant abschmecken. Mit Nudeln auf Tellern anrichten und nach Wunsch mit frischen Kräutern garnieren.

Nährwerte: 830kcal/E26g/F37g/KH98g pro Portion

angelegt am: 18.01.2004

Rezept-Nr: 817

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke